WYCHODZI DWA RAZY NA TYDZIEŃ

KORRESPONDENT

PRZY GAZECIE WARSZAWSKIÉJ

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Dnia 8/20 Listopada **№ 89.** Rok 1859.

Suszenie świeżych i kwaszonych jarzyn domowym sposobem, bez użycia do tego prasy.

(Dokończenie.)

Na początku tego artykułu pisaliśmy, że pułkownik Moczulski zaleca zupę z téj suszonéj kapusty i zsuszonego sproszkowanego mięsa, jako wyborną, utrzymująca w najlepszym stanie zdrowia i siły żołnierzy w pochodzie. — Opis sposobu takowego przeistaczania świeżego mięsa na suszony proszek mięsny, był przez niego zamieszczony w 1szym zeszycie *Mittheilüngen der Kaiserlichen freien ökonomischen Gesellschaft zu St. Petersbourg*, z r. 1855, zkąd następnie zamieścił go w swych szpaltach tegoż roku Korrespondent Rolniczy—ponieważ może wielu czytelników dzisiejszych tego pisma nie zna tego postępowania, albo go zapomniało, więc powtórzemy go w krótkości tutaj, dla odświeżenia jego w pamięci.

P. Moczulski po odbyciu podróży do Ameryki Północnéj w r. 1854, gdzie poznał postępowanie około suszenia mięsa, przedstawił opis tego wspomnionemu Towarzystwu. Mówi on że użycie na pokarm dla człowieka mięsa jest tak ważne i konieczne jak samego chleba, ale drogość mięsa stoi na zawadzie jego ogólnemu użyciu. Zapobiegając temu, możnaby przygotowywać proszek z suszonego mięsa, i w tych właśnie stronach, gdzie ogromne ilości bydła hodują tylko na łój i skóry, odrzucając mięso, które tam prawie żadnego użytku nie ma. Otóż ogromna strata wyradza się przez takie postępowanie dla konsumentów mięsa, szczególniéj niezamożnych. Wprawdzie w niektórych miejscach wywarzają z tego mięsa bulion, lecz produkt ten, przy dzisiejszych środkach komunikacyjnych handlowych, nie może być wszędzie dowieziony prędko, a wiadomo. że łatwo się psuje, kwaśnieje, szczególniéj też podczas drogi, wystawiony będąc na wpływy wszelkich zmian powietrza. Niedogodnością bulionu jest także nietrwałość jego, gdyż długo się nie przechowuje, a na sporządzenie swe wymaga zniszczenia wielkiéj ilości mięsa. Aby bulionowi większą trwałość nadać, proponowano wyrabiać suchary z bulionu i mąki, aleć i te okazały się również nietrwalemi, kiedy flota francuzko-angielska podczas wojny wschodniéj, na morzu Czarném, zmuszona była cały zapas podobnych sucharów wyrzucić w morze, gdyż były zepsute— nie mogły więc całego trzechmiesięcznego czasu podróży przetrwać.

Tymczasem w Północnéj Ameryce przyrządzanie mięsa na dłuższe zachowanie jako pokarmu w kształcie mięsno-sucharowego proszku, wielkiego rozgłosu doznało z powodu swéj dobroci, trwałości i użyteczności. Przedstawiony tam do rozpoznania przygotowany mięsny proszek został od lekarskiéj akademii w New-Yorku i od wielu chemików w Ameryce i Anglii, po dokładném wszechstronném zbadaniu, uznany za bardzo doskonały, pożywny i dobry, nie tylko dla zdrowych, ale i dla słabych osób. Wynalazca otrzymał za to pierwsze nagrody na wystawach: londyńskiéj i amerykańskiéj. Ważność mięsno-sucharowego proszku w tém się szczególniéj wyraża, że on w swym składzie zatrzymuje wszelkie części pożywne mięsa, a jednak tylko 4tą część przestrzeni jego w schowaniu zajmuje, i może się bardzo długo przechowywać bez zepsucia. Jest więc nieoszacowanym materyałem pokarmowym, szczególniéj w braku świeżego mięsa, w podróżach na lądzie lub na wodzie, ale najgłówniéj ważność jego podczas wypraw wojskowych okazuje się, gdyż daje wielką łatwość ugotowania w każdym czasie wybornéj mięsnéj zupy, czy samą z chlebem czy w połączeniu z jarzynami spożywaną— z 2ch łyżek stołowych proszku można w przeciądu 20 minut kwartę zupy wybornéj sporządzić.

Ze względu na trwałość i łatwość transportu tego pokarmu, proszek mięsny dostarcza ważne dogodności, jak to z następnego obrachowania się okaże. Aby przez rok wyżywić korpus 50,000 wojska liczący, skoro daje się na 50 ludzi dzinnie funt tego proszku, potrzeba mieć na rok zapasu całego 9,125 pudów. Aby ten sześciomiesięczny zapas mięsnego proszku przewieźć dla korpusu pięćdziesięciotysięcznego, zatém 4562 pudów, potrzeba licząc jak zwykle po 25 pudów (czzli naszych 100 funtowych centnarów 10) 182 fur, które nie od razu są do transportu potrzebne, lecz mogą być użyte wtedy, gdy się droga polepszy, a co zawsze dogodniéj będzie jak ogromne stado bydła ze sobą pędzić lub świeże mięso dowozić, które także nie wytrzymuje transportu.

Pan Moczulski chcąc z tym nowym wynalazkiem lepiéj obznajmić Towarzystwo, nabył w New Yorku pewną ilość tego sucharo-mięsnego proszku, zapakował ge w blaszane puszki i posłał do Rossyi. Puszki te przybyły do Lubeki, gdzie poleżawszy kilka tygodni na składzie, były nakoniec posłane lądem do Warszawy, a ztąd do Petersburga; zostawały w téj podróży wodnéj i lądowéj przeszło przez 6 miesięcy. Po otworzeniu puszki, proszek okazał się nieco wilgotnawym, ale pomimo téj długiéj pódróży i pomimo że puszki nie były hermetycznie zamknięte, preparat ten nie uszkodził się i był zupełnie dobrym. Przyrządzona z niego zupa wiele razy w obec członków wspomnionego Towarzystwa i jego wiceprezydenta. ks. Dołgorukow, okazała się we wszelkim względzie dobra, bez śladu kwasu ani cierpkości, które zdarzają się dość często przy bulionie.

Pan Moczulski powiada, że wyrabianie takowego sucharowo-mięsnego proszku najwłaściwiéj powinno mieć miejsce w Małorossyi i Noworossyjskich guberniach; my tu możemy dodać, że na Ukrainie polskiéj i Podolu, gdzie również hodują wiele bydła, a które tam jest bezcenne, wyrabianie to z korzyścią mogłoby się odbywać.

Fabrykacya sama jest łatwa. Proszek ten otrzymuje się z każdego świeżego mięsa, z wołowiny, cielęciny, skopowiny, drobiu a nawet z ryb, byleby poprzednio były oddzielone kości, tłustość i wszelkie tak zwane miękkie mięsa, jak błony i t. p., nadto, do jego otrzymania potrzebna jest mąka albo pszenna, gryczana lub inna, która poprzednio powinna być ususzona i wyprażona w piecu na blachach lub grapach, a po ostygnięciu przesiana przez sita; soli ani żadnych korzeni jako przypraw nie potrzeba. Wygotowywanie może odbywać się w każdéj kuchni, w dużym mocno zamkniętym rądlu lub kotle, na równym lub, nie za mocnym ogniu. W dużych zaś zakładach, gdzie się wiele tego proszku ma przyrządzać, potrzeba zaopatrzyć się w kocioł parowy.

Samo wygotowywanie odbywa się w ten sposób: świeże mięso pocięte na kawały, bez kości i tłustości, obmywa się dobrze w zimnéj wodzie i kładzie w rądel, grapę lub kocioł, poczém nalewa się wodą, któréj używa się do tego celu 2 lub 3 razy tyle jak objętość mięsa wynosi. Poczém rądel lub kocioł zamyka się ściśle pokrywą, i ustawia na słabym ogniu, równo jednak utrzymanym przez 14 do 20 godzin, a podczas tego gotowania zbiera się starannie spływająca na wierzch tłustość i pianę. U parowych kotłów są do tego celu urządzone w pewnych wysokościach krany

czyli tak zwane burki, za pomocą których tłustość się spuszcza, gdy gotujący się rosół do téj wysokości dojdzie. Jeżeliby od zamocnego ognia woda w kotle zbyt prędko wyparowała, to można dolać innéj, ale gorącéj wody, na jéj miejsce. Po upływie oznaczonego czasu, wyjmuje się mięso z rosołu i wyciska, poczém otrzymany rosół czyli wywar przez gęste sito przecedza, i wlewa do świeżego rądla lub kotła, jeżeli potrzeba jeszcze zgęszczenia, gdyż otrzymany sok czyli wywar wynosić powinien funt tylko jeden z 10 funtów mięsa, co na objętość pełną dużą szklankę trzyma. Rozumie się, że ta proporcya jest nieco zmienna, a to stosownie do gatunku mięsa, czy one świeże czy stare będzie, tłuste czy chude, wołowe, cielęce lub z drobiu, z resztą i według samego ognia czy był mocniejszy lub słabszy utrzymywany. Osoby które się będą tém wywarzaniem zatrudniać, po niedługim czasie nabierą wprawy należyty stan tego mięsnego wywaru rozpoznawać, przez zanurzenie łyżki lub wiórka w nim; gdyż wtedy skoro ten wywar lepi się jak syrop cukrowy, chociaż nie jest zbyt gęsty, bo dałby się trudno i nierówno z mąką na ciasto zagnietać, — to znak że jest już dostatecznie przyrządzony.

Skoro więc ten wywar gotów jest, to wlewa go się na kopańkę i powoli dodaje do niego tyle mąki wyprażonéj, jednak bez zapachu przypalenia, aż się utworzy ciasto gęstości zwyczajnego na chleb zaczynionego ciasta. Po ostygnięciu tego ciasta, wygniata go się jeszcze i tworzy z niego małe placuszki, jak dłoń wielkie. Suchary te kładą się na blachę i wsuwają w piec wypalony jak do chleba, starając się aby miał wszędzie jednakową temperaturę. Jeżeliby dużo było od razu do suszenia tych mięsnych sucharów, to potrzeba pokłaść tak listwy, aby blachy można było jedne nad drugiemi warstwami w piecu ułożyć. W ten sposób ususzone suchary, wyjęte z pieca po ostygnięciu, tłuką się na miałki proszek, który w dobrze zamkniętych puszkach blaszanych, albo w wołowych oczyszczonych pęcherzach zawiązany, przechowuje się, i w takiém opakowaniu długie podróże może bez zepsucia odbywać. Przy jego sporządzaniu unikać potrzeba wszelkiego przydymienia lub przypalenia. Pozostałe reszty z wygotowanego mięsa, mogą być obrócone na karm dla trzody chlewnéj, lub ususzone na ogniu albo w piecu, poczém w stępie sproszkowane, posłużyć mogą jako wyborny nawóz w ogrodnictwie lub gospodarstwie.

Proszek ten używa się na pokarm, gotując go w wodzie, na zupę i soląc; dla lepszego smaku dodaje się jeszcze warzyw, pieprzu, jak to podczas gotowania rosołu ma miejsce; nadto dodaje się według woli i sposobności posiadania masła, tłustości, kaszy, klusek, kapusty lub buraków suszonych, grzanek chleba i t. p., a nawet niektórzy gotują wraz z tym proszkiem sucharowo-mięsnym i świeże mięso, a szczególniéj z drobiu; jedném słowem, wszelkie te dodatki czynią się podług gustu sporządzającego, podług możności ich nabycia lub podług czasu potrzebnego do ich sporządzenia, co szczególniéj stanowi ważną okoliczność, dodaje pan Moczulski, dla wojska, któremu na odpoczynkach potrzeba, aby sporządziło prędko posiłek, aby po skonsumowaniu miało jak najwięcéj czasu do spokojnego spocznięcia i przespania się nieco po trudach marszu. *Z. G.*

Gawędy starego gospodarza.

(Ciąg dalszy).

3. Nie mamy zasady w rolnictwie ile mamy mierzwy (gnoju) urobić, żeby nasze pola urodzaj wydawały, czyli żebyśmy ziemi nie zubożali. Stosunki miar i wag nie są dla wszystkich praktyczne i zrozumiałe, i wszyscy na jedno się nie zgadzają. Ja, który dalekim się widzę od téj uczoności, jednakowoż każdemu przecież wolno jest swe zdanie objawić, a szanowni ziemianie, chociażby się to na nic nie zdało, wybaczyć raczą jako staremu, ile że to pochodzi z szczerych życzeń ogółowi. Człowiek w stanie natury jest stworzeniem z swego organizmu mięsożerném; chować więc powinien tyle zwierząt, by mu te na wyżywienie familii wystarczyły, a w miarę potrzeb domowych i zaspokojenia onych, więcéj chować, by one w zamian dawał tym, którzy zwierząt nie mają, bo ziemi nie posiadają. Wszak w starym świecie oceniano zamożność wedle mnogości posiadanéj liczby zwierząt; w miarę tego uiszczano władcom kraju daniny, a nawet Bogu w zwierzętach palono i dawano ofiary; ztąd pokazuje się, że cokolwiek w owym czasie ziemia na powierzchni swéj natury wydała, było pożywieniem zwierząt, ale dla człowieka, dostarczały one pożywienia w mleku i mięsie, a skóry na odzież. Kiedy zaś człowiek, czy to z potrzeby lub zbytku, zakosztował dziko rosnących roślin, i na nich owoców, i za powszednie pożywienie w pomoc pokarmów mięsnych używać zaczął, zmniejszyła się hodowla zwierząt, ale jednocześnie ubóżéć zaczęła ziemia, która dawniéj niepożyte przez zwierzęta rośliny, same sobą oddawały ziemi to, co ona wydała. Zastanowienia rzecz godna, że w miarę jak ludność wzrasta, liczba zwierząt się zmniejsza; a przestrzeń ziemi taż sama co przed 1000 laty; ztąd jasno i dowodnie, że ziemia nasza coraz uboższa. Staramy się onę wszelkiemi środkami, jaki ludzki rozum zdoła wymyśléć, zasilać, lecz to wszystko nie jest to, jaka ona była w stanie natury. Mojém zdaniem, że wszystko co nam ziemia na powierzchni wydaje, wszystko jéj napowrót oddać powinniśmy, nie wyłączając owo zgoła nic, czyli spaść wszystko inwentarzem i mierzwę oddać jéj. Kiedy zaś ziarno na pożywienie siebie i drugich obracamy, i większą w tém chwilową widziemy korzyść, co ziemię najwięcéj zuboża, wynadgradzajmyż czém inném w zamian; np. zebrałem i sprzedałem 100 korcy pszenicy, i tę za obręb mego majątku wywiózłem; korzec ważył 250 funtów, zubożyłem więc o 25,000 funtów moją ziemię, potrzeba onę wynagrodzić czém inném, wyrównywającym surrogatem w pożywności 25,000 fun., np. że 3, 4 lub 5 funtów siana równa się w pożywności jednemu funtowi pszenicy, winienem dokupić, jeżeli swego tyle na swych łąkach nie sprzątam, 75, 100 lub 125,000 funtów siana. Niekoniecznie wynagrodzenie to sianem mam zastąpić, tém więcéj, gdy go nie mam na gruncie, lecz mogę innemi wszelkiemi surrogatami, np. szlamem ze stawów, torfem, popiołami, marglem, sztucznym gnojom i t. p., byle wyrównały pożywności, jakiéj wymagały 100 korcy pszenicy. Co o pszenicy daję np. ma się stosować do innych wszelakich ziarn, okopowizn i roślin, jeżeli te za obręb mego majątku wydaję; bo jakże niesumiennie obchodziemy się z tą ziemią, obdzieramy, rabujemy (że tak powiem) oną, a nie mamy na względzie, że w studni wody się przebierze czerpiąc nieustannie. Weźmy np. kawał odwiecznéj nowiny lasów, gdy ziemia pod niemi w stanie natury, obróćmy oną na pole, a nikt nie zaprzeczy, że obficie rodzić będzie. Zachowajmyż powyżéj zacytowany sposób wynadgradzania ziemi, a ona zawsze będzie w stanie dobréj rodzajności. Może kto powiedziéć, ziemia i rośliny czerpią pożywność z powietrza, z deszczów, rosy, śniegów i t. p. Prawda, aleć my do tego przybytku naszéj ręki nie przyłożyli, ani rozumem nie przyczynili się, i nie wiadomo w jakim celu to Najwyższy zrządził. Jasne przekonanie w mojém rozumowaniu: gdzie w majątku podostatkiem łąk i siano z nich na gruncie spotrzebowane, takie majątki też lepiéj od bezłącznych stoją—lub gdzie są gorzelnie, i właściciel wyrabia wszelkie produkta i jeszcze postronnie nabywa, wywar korzystnie spasa, nawóz (gnój) rozsądnie urządza, z pożytkiem, to chociaż nie odbiera ceny z fabrykacyi przerobu, ale ziemię zasilając, zbliża oną do pierwotnego stanu natury urodzajności.

Czyliż kto od nas pożycza kapitał, nie musi płacić procentów, a często lichwy? a gdy sumienny, myśli żeby i kapitał w terminie oddać. Postępujmyż tak z ziemią naszą, a ta najpewniéj wynagrodzi nasze trudy i kłopoty.

4. *O uprawie gruntów.* Dla czego ozimina więcéj nam dopisuje jak jare zboże? moje zdanie w téj różnicy jest następne: Pod ozíminę uprawiamy grunta i zasiewamy one, a ziemia swym ciężarem obsiada, deszczem i śniegiem przyciskana, które na nie spadają, napawa się wilgocią, a z wiosny wegetuje zboże (ozimina), robi sobie cień, nie dopuszcza promieni słonecznych do niéj, i chroni, żeby waporującą wilgoć z ziemi wiatry nie unosiły i onéj osuszały, a tak rośliny mają dostateczną wilgoć, tak niezbędnie do ich życia potrzebną, ku czemu upragniony deszczyk z wiosny do ich bujności się przyczynia. Jakże sobie postępujemy z uprawą i zasiewem jarych zbóż? oto na jesieni podorujemy i zostawiamy one tak do wiosny. Na wiosnę w miarę potrzeby, lub zwyczaju, odwracamy, redlemy, włóczemy, jedném słowem, żeby sobie gospodarz nie miał co do zarzucenia, uprawia troskliwie, pełen nadziei, że tym sposobem chybaby kara Boża, żeby przy tylu zachodach

kosztach podjętych, Bóg nie miał wynadgrodzić obfitym plonem. Przygotowaliśmy role i siejemy; aleśmy role nasze usposobili, że słoneczne promienie i wiatry wiosenne łatwo resztę posiadanéj wilgoci z niéj wyciągną, ziarno przeto rzucone, nie mając dostatecznéj wilgoci do prędkiego kiełkowania, długo leży w ziemi i czeka upragnionego zasiłku deszczowego, tymczasem, ponieważ z wiosną jest cała natura w największym ruchu, ziemia nie chce dla tego mitrężyć, mając z natury tysiące roślin w sobie, które mniéj wilgoci do wzrostu potrzebują jak zasiane ziarno, pospieszają i na wyścigi jedno przed drugiém, kradnie jedno drugiemu pożywność i okrywa ziemię; zasiane więc ziarno chociaż wówczas zejdzie, rośnie tępo i nędznie, gdyż inne rośliny odebrały mu soki, i coraz więcéj biorą jako zakorzenione. Ta jest wedle mego nieustannego obserwowania przyczyna, że nam jare zboża nie dopisują. Jeżeli wiosna po zasianiu dżdżysta, a potrafiłem na sucho rolę usposobić, w takim razie jare zboże dopisze, a ozimina dla zbytniéj wilgoci chybi. Lecz jakże często mamy wiosny przepadziste, i dla tego też weszło w przysłowie, że przed Stym Janem wszyscy święci nie uproszą deszczu, a po tym Janie i baba szpitalna uprosi. Wedle mego doświadczenia a jedyniem rolnictwu oddany, i nad niém wszelkie obserwacye robiący, radziłbym szanownym współziemianom zbytecznéj, niepotrzebnéj roboty w przyprawie gruntów zaniechać, które niszczą nas, pomnażają nakłady na trzymanie nad potrzebę roboczego inwentarza, kłopoczą nas, że nie możemy podążyć z robotami i na czas zasiać. Zaoszczędzony grosz a niepotrzebnie wydany stanowi kapitał. Ja u siebie trzymam 8 par wołów a 9tą na zapas, dwie fornalki po 5 koni niezłych, i temi obrabiam folwarki dwa, więcéj 26 włók czyli do 700 morgów 300-pręt. i obok tego wszelkie obsługi gospodarskie; np. wywózka gnoju, zwózka z pola zboża i traw pastewnych, zwózka siana z łąk do szop i brogów, młocka na maszynie i t. p., ale ja obsiewam w 10cio rotacyjnym płodozmianie tylko 4 poletki kłosowém zbożem, jedna okopowizna, reszta czyli druga połowa pod rośliny pastewne i pastwiskowe ugory sztuczne; kiedy inni uprawką zajęci, ja zasiew kończę, trzymając się starego przysłowia: Oziminę siej w koszuli, a jarzynę w kożuchu.—Czyliż ten co na wiosnę uprawką roli zajęty może zadość czynić przysłowiu?

Wedle mego przekonania, kto koniecznie chce pod jare zboża uprawiać, powinien po zebraniu snopków, niezwłocznie brać się do podorywki, żeby przed Stym Michałem zupełnie pod zasiew wiosenny przysposobić role. A któż jest w stanie i w możności jednocześnie zboże sprzątać, pod ozime zboża role przygotowywać, i zarazem pod jare; dokonywamy to po zasiewach ozimych, kiedy już w jesieni deszcze, ziemia przemiękła, częstokroć za skibą woda płynie, a woły po kolana w roli brną; zamiast rolę przysposabiać do urodzajności, niszczemy ona takiém postępowaniem. Trzymają sie, pp. ekonomowie nasi staréj rutyny, bez pomyślenia na konsekwencye (gdyż pomyśléć, umysłowo pracować, jest kryminałem). Mokra uprawka ziemi pod każdym względem jest zgubna; zakwasza rolę, dziczeje i do takich roślin one usposabia. Pérz jest najszkodliwszą rośliną dla wszelkich ziemiopłodów; czyliż my sobie go sami nie utworzyli przez niewłaściwą uprawę? Weźmy kawał ziemi, który jest w stanie natury, poruszmy go, czyli tam znajdziecie pérz—nigdy; innych roślin będą korzonki, ale pérzu nigdy; dowód oczewisty, kiedyśmy go nie siali, nie flancowali, żeśmy naturę ziemi jemu przychylną przez nieuważną uprawę po deń przysposobili, z którego oczyszczenie ziemi, tak mozolne i kosztowne;—nadto rośliny żyją gazem, którego przez gnojenie ziemi dodajemy; wiadomo, że wszelkie gazy są lotne, a czyliż te przez nieustanne poruszanie ziemi nie uchodzą w powietrze, i przez to pozbawiamy ziemię siły urodzajności. Przeprawa ziemi jest szkodliwa: miejmy rolę silną w urodzajność, troskliwie na raz zorzmy, a niezawodnie się urodzi. Rola silna (dobrze gnojona), byle nie mokro zorana, nigdy się skibić nie będzie, lub w parę dni po orce się rozlatuje, sama sobą rozkruszy. Powiedziałem i dawniéj w tém samém piśmie, że na śmieci kupie bujno z ziarka kępa wyrośnie, chociaż po deń nikt nie uprawiał. Starajmy się, żeby jak największą intratę z inwentarza mieć, a urodzaj zboża i pomnożony plon się znajdzie.

(Dokończenie nastąpi.)

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

Z B O Ż E.

Gdańsk 15 Listopada. Ubiegły tydzień był przeplatany zimnem, gradami i piękną pogodą. Na morzu silne wiatry.

Targi angielskie przybrały stanowczo charakter wyraźnego ożywienia, a nie tylko ostatnie najwyższe utrzymały się ceny, ale z łatwością 1 i 2 szylingi na kwarterze pszenicy można było więcéj uzyskać. Ciągłe deszcze przeszkadzają zasiewom oziminy; ziemia zupełnie rozmoczona, nie prędko będzie mogła być przygotowaną do przyjęcia ziarna. Kartofle nie dają się konserwować; te wszystkie względy wpłynęły na poprawę handlu zbożowego i wzmocnienie cen w całém królestwie W. Brytanii, tém więcéj, że przy wilgotnéj atmosferze stan pszenicy krajowéj się pogorsza, a dowozy zagraniczne coraz są szczuplejsze. Ameryka nic prawie Anglii dostarczyć nie jest w możności.

W Szkocyi i Irlandyi handel zbożowy silniéj jak w Anglii się trzymał, a ceny jeszcze więcéj przybrały.

We Francyi również trzymający zboże podnosili swoje pretensye, i ruch w ogólności był znaczny.

Rząd francuzki na żądanie izb handlowych postanowił, aby przez dwa miesiące, sposobem próby, na wszystkich targach zboże było sprzedawane nie na miarę ale na wagę. Po upływie dopiero tego terminu ostateczne postanowienie nastąpi, czyli waga na zawsze ma pozostać normą sprzedaży.

Poprawa targów w Anglii odbiła się na wszystkich europejskich portowych i wewnętrznych placach. Wszędzie pszenica była poszukiwana i nie tylko konsumcya ale i spekulacya w ważniejsze interesa chętnie wchodziły.

Na naszéj giełdzie ruch był niezwyczajny i wszelkie tak świeże jako i ze śpichrza wystawione próby, łatwy po mocnych a nawet przybierających cenach znajdowały odbyt. Spekulanci z dobrą ochotą wchodzili w interesa i wielkie partye codziennie przechodziły z rąk do rąk.

Zyto także rosło w cenie, i za piękne ziarno tak krajowe jako i polskie dawano chętnie 300, 305, 306 a nawet 309 do 310 guld. z wagą 130 funt.; na odstawę wiosenną przez Kwiecień i Maj postępowano również 310 guld.

Postanowieniem kupieckiego starszeństwa, sprzedaż żyta ma się na placu gdańskim regulować nie na 130, ale na 125 fun. hol. z bonifikatą za każdy funt mniéj lub więcéj po talarze. Ostatnie więc notowania na wiosenną odstawę miały miejsce po 295 guld. za 125 f. wagi. Lubo do téj wagi i cena się reguluje, jest wszakże właściwszém sprzedawać i obliczać żyto na realną, nie zaś na idealną wagę; gdyż 130 f. są rzadkim wyjątkiem w ziarnie żytniém.

Jęczmień bardzo był poszukiwany po cenach przybierających. Groch jak dawniéj.

W ciągu tygodnia sprzedano łasztów pszenicy 1305, żyta 375, na odstawę wiosenną 650; jęczmienia 150, grochu 50, siemienia 47.

	płacono za łaszt wagi hol.	guld. prus.	wagi polskiéj	korzec warszawski złp.	gr.	złp.	gr.
Pszenicy	od 127 do 130/1	400 do 435	239 246	32	24	35	25
«	— 131 — 133	420 — 480	247 250	34	15	39	14
«	— 134 — 136	455 — 500	252 256	37	10	41	1
Zyta	— — — 130	300 — 310	— 245	26	16	27	12
Jęczmienia	— 110 — 120	252 — 327	207 226	22	8	29	—
Grochu	— — — —	300 — 330	— —	26	16	29	5
Siemienia lnianego	111	— — 420	— 209	—	—	37	4

Toruń przebyło pszenicy łasztów 427½, żyta 48, grochu 1⅛. Belek sosnowych 731.—Woda zeszła na stóp 3 cali 7.

W drzewie sprzedano		dług.	grub.			
Belek sosnowych	200	27	$^{13}/_{13}$	«	«	8⅓.
« «	600	26	$^{12}/_{13}$	«	«	8.
« «	900	23	$^{12}/_{12}$	«	«	7.
Okrąglaków sosn.	1300	40	$^{12}/_{13}$	kopa	talarów	276.
« «	900	25	$^{11}/_{12}$	«	«	165.

Klepek pipówek na odstawę wiosenną kóp 500, kopa 45 tal.

Kursa zamian: Londyn 197. Amsterdam 101½. Hamburg 44⅝.

Alexander Makowski.

W upłynionym tygodniu sprowadzono do Warszawy (prócz tego co w śpichrzach znajduje się) żyta czetwierti 5317, pszenicy 3706, jęczmienia 1586, owsa 4711, grochu 299, gryki 176, kaszy jęczmiennéj 477, mąki żytniéj 687, mąki pszennéj 560, kartofli 3337, siana fur 1140, słomy fur 377.

Średnie ceny żywności na targach Warszawy i Pragi z upłynionego tygodnia,

to jest od dnia 13 do 19 Listopada 1859 roku.

	rsr.	kop.	korzec			od rsr.	kop.	korzec	
Żyta czetwiert	4	73½	2	89	Kaszy jęcz. ord.	7	13½		
Pszenicy ditto	7	19½	4	39	Słomy pud . . .	—	28		
Grochu polnego	5	41	3	30	Siana pud . . .	—	37		
» cukrowego	6	89	4	20	Drzewa sos. sąż.	7	50		
« fasoli . .	7	87	4	85	Wół dobry . . .	—	—		
Gryki	4	18½	2	54	» średni . .	—	—		
Jęczmienia . . .	4	42½	2	70	» lichy . . .	—	—		
Owsa	2	83	1	73	Ciele	—	—		
Mąki pszennéj					Baran	—	—		
przedniéj pud	2	5			Wieprz dobry	—	—		
Mąki ordynar.	—	—			» średni	—	—		
żytniéj pytlow.	—	67			« lichy .	—	—		
żytniéj razowéj	—	—			Masła pud . . .	7	60		
gryczanéj pud	—	47½			Słoniny « . . .	4	60		
Kaszy jaglanéj					Kartofli czetw.	1	56	—	95½
czetwiert	8	85½			Okowity wiadro				
« grycz. zw.	7	87			bez podatku .	1	34¾		
« drobnéj	15	99			Garniec . . .	—	44		
« jęcz. perł.	15	49½							

Wprowadzono z Cesarstwa bydła rassy stepowéj sztuk 629, z opasów w Królestwie sztuk 8, z Królestwa bydła rassy krajowéj sztuk 234, z pozostałego remanentu zeszłego tygodnia sztuk — w ogóle sztuk 871; wieprzy 1294, cieląt 260, baranów 618; z tych zakupiono na miejscową konsumcyę: wołów sztuk 797, wieprzy 750, cielęta i barany wszystkie; na liwerunek wołów sztuk 28; z bydła stepowego wyprowadzono do Nowogeorgiewska sztuk 7, do Płocka —, do Mokotowa 5, do Powązek 2; z bydła rassy swojskiéj wyprowadzono w różne miejsca Królestwa sztuk 9, na chów do Warszawy i Pragi 9; z powrotem do domu jako niesprzedane na targu 9; pozostało remanentem sztuk 5.

DONIESIENIA.

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.—Wolno drukować —W Warszawie dnia 8 (20) Listopada 1859 roku. — Cenzor, **A. Funkenstein.**